



IN DEN WIND GESPROCHEN...

**50. Jahre Mehrwertsteuer**

Der deutsche Michel von Steuerlast geprägt und Albträumen geplagt:  
 Der Bundestag beschloss 1967 die Mehrwertsteuer einzuführen, heute vor 50 Jahren war das!  
 Vielen war die neue Steuer ein Graus, denn das System mit einem normalen und einem ermäßigten Steuersatz, sowie steuerfreien Umsätzen verwirren und sind oft ungerecht und das ist bis heute so geblieben.  
 Mehr oder weniger herzliche Jubiläumsglückwünsche!  
 „Liebe Mehrwertsteuer, jetzt bist du schon fünfzig und kein bisschen weise“  
 Leitungswasser, Äpfel und frische Pilze machst Du 7 % teurer, Mineralwasser, Apfelsaft und Pilze aus dem Glas 19%.  
 Currywurst im Stehen ist ermäßigt, Currywurst im Sitzen nicht. Essen in der Schule 19%, Essen in der Hochschule 7%.  
 Wer soll das verstehen?  
 Bei Lebensmitteln und Kulturgütern waren schon Deine Erfinder gnädig! Auch der ärmste Schlucker sollte sich halt Brot und Spiele leisten können.  
 Garnelen, Krabben und Wachtelei, gehören für dich zur Grundversorgung und Babywindeln nicht, das stinkt doch!  
 Der Finanzminister liebt Dich! Kein Wunder, sieben Mal wurdest du erhöht und Du bringst locker 100 Milliarden jährlich ein, ein Goldesel für den Bundeshaushalt.  
 Apropos, Esel kosten 19%, Maultiere 7%.  
 An Dich ran traut sich keiner so richtig, Reformversuche, prallen an Dir ab.  
 In diesem Sinne

Herzlichen Glückwunsch, aber bleib nicht so, wie Du bist

Dein Steuerzahler



\*\*\*\*\*

**7 Gründe warum wir den Mai lieben**

Die "Löwen zähnen" auf den Wiesen: Der Mai ist eine Wohltat für das wintergetrübte Auge. Überall leuchtendgelber **Löwenzahn** auf den Wiesen und das frische Frühlingsgrün ... Da steigt die Laune von alleine.

Als Kinder hat man sie gerne vorübergehend in Schuhkartons mit Luftlöchern gepackt, um sie genauestens anschauen zu können: Die **Maikäfer**. So etwas würde man jetzt natürlich nicht mehr tun. Trotzdem freuen wir uns nach wie vor, wenn wir einen Maikäfer sehen.

**Maibäume** kann man begießen, umtanzen, bestaunen oder auch klauen - und gegen "Lösegeld" wieder zurückgeben. Im Mai beginnt die **Biergarten**-Saison. Darüber freuen wir uns natürlich auch. Schließlich ist das gesellig, gemütlich und schmeckt schon nach Sommer.

Endlich das Auto stehen lassen und rauf aufs **Fahrrad**. Das macht gute Laune und die Wadln stramm.

Im Mai kommen viele **Katzenbabys** auf die Welt. Alles neu macht halt der Mai.

Die Bikini-Figur ist zwar im Mai noch nicht ganz garantiert. Aber egal. Hauptsache die **Freibäder** machen auf. Der Mai bringt einfach Spaß.





### Unser „MUSIKER-Fahrplan“

Montag, 01. Mai: Moni mit der Harfe ab 13 Uhr

Freitag, 05. Mai: Erich mit der Zither

Freitag, 12. Mai: Moni mit der Harfe

Freitag, 19. Mai: Moni mit der Harfe

Donnerstag, 25. Mai: Vatertag ab 13 Uhr

Freitag, 26. Mai: Erich mit der Zither

Freitags immer abends ab 19 Uhr

--- Änderungen vorbehalten ---



## Die EICHE im MAI

Montag, 1. Mai: Tag der Arbeit, Familie und Freizeit mit Musik und unserem Menü:

Radi - Radieserl - Schnittlauchbrot mit Obatzda

\*\*\*

Knusprige Schweinshaxe

mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat

\*\*\*

Apfelkücherl in der Mandelkruste mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

p.P. 16,- €

Sonntag, 14. Mai: Muttertag mit unserem besonderen

### Muttertagsmenü:

Romana Salatherz mit Spargel und Bozner Soße

\*\*\*

Züricher - Frühlings - Rahmgeschnetztes

Vom Kalb mit Champignons, Spargel und hausgemachten Eierspätzle

\*\*\*

Erdbeerragout mit Rahmvanilleeis und Butterkrokant

p.P. 26,80 €

„Eine Mutter ist der einzige Mensch auf der Welt, der dich schon liebt, bevor er dich kennt,“



Donnerstag, 25. Mai: Vatertag - Christi Himmelfahrt mit unserem besonderen

### Vatertagsmenü:

Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch

\*\*\*

Knuspriger Krustenbraten mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Radieserlscheiben

\*\*\*

Gestürzter Schokoladen-Pudding mit Himbeersirup und Schlagsahne

p.P. 17,50 €



Wenn die Sonne scheint...

### **Barbeque vom Hüttengrill**

im Biergarten mit Feuer, Fackeln, Brunnen und Freitags-Musik



Wir bekommen eine neue Augustiner-Kaltenberg-Garten - Schänke

#### Mixedgrill

mit Lammkotelett, Putenbrust und Schweinekotelett

€ 17,80

Holzfällersteak mit Folienkartoffeln und Sommersalat

€ 14,80

Hüftsteak vom bayerischen Weideochsen \*

€ 12,50

Lammkoteletts mit Rosmarinzweigerl

€ 12,50

Putensteak mit Thymian

€ 7,50

Als Beilagen gibt's:

Folienkartoffeln, Maiskolben, Krautsalat oder kleinem Blattsalat je 3,80 €



## Unnützes Wissen

**Mauersegler** bleiben bis zu drei Jahre ohne Unterbrechung in der Luft.

**Monaco** ist kleiner als der Berliner Tiergarten.

Das **Puzzle** erfand der Londoner Lehrer John Spilsbury vor 200 Jahren. Er zerteilte eine Landkarte von Großbritannien in die verschiedenen Grafschaften, um den Erdkundeunterricht spannender zu machen.

**IN Deutschland** erreichen uns täglich rund 3.000 Werbebotschaften.

**Mirpzahlen** sind Primzahlen, die eine andere Primzahl ergeben, liest man sie rückwärts herum.

**Lakritze** lässt den männlichen Testosteronspiegel um bis zu 44 Prozent sinken.

**Seit 1991** gibt es in Kanada keine Miss-Wahlen mehr - das haben Frauenrechtsgruppen durchgesetzt.

Das **Grußwort** „Moin“ bedeutet nicht Morgen, sondern leitet sich vom niederländischen „mooi“ ab. Das heißt „schön“.

Die **kürzeste Laufbahn** in der deutschen Fußballnationalmannschaft hatte Bernd Martin. Der Verteidiger vom VfB Stuttgart spielte 1979 drei Minuten gegen Wales.

Ein Pferd kann etwa 24 PS leisten.

**Meerwasser** enthält etwa 3 % Salz.

Die **schnellste Bewegung** im Tierreich ist der Flügelschlag der Mücke: 950 Mal pro Sekunde.

\*\*\*\*\*

## König Spargel und Prinzessin Erdbeere bitten zu Tisch!

**ERDBEER** - „Heidi“ - Pürierte Erdbeeren mit Prosecco aufgegossen

Lauwarmer **SPARGELSALAT** mit feiner Vinaigrette

**SPARGEL** à la „WITWE BOLTE“ - Weißer Spargel in fruchtiger Tomaten-Vinaigrette mit kleinem Truthahnmedaillon

Weißer **SPARGELSAMTSUPPE** mit ganzen Stücken und Croutons

„FROMME HELENE“ - Weißer Stangenspargel mit Saiblingsfilet, dazu neue Kartoffeln und Sauce à la Hollandaise

„BÄRENSPARGEL“ - Gekrätertes Lammnüsschen aus dem Ofen mit weißem Spargel und Rosmarinkartoffeln

½ Pfund frischer **STANGENS PARGEL** mit neuen Kartoffel und Sauce à la Hollandaise

Dazu gibt's auf Wunsch: kleines Wiener Schnitzel vom Kalb  
kleines Rinderfilet vom Weideochs 120g

„PRINZESSIN SISSI'S“ Erdbeersalat mit Topfenmousse

„ERDBEER PRINZESS“ mit Vanilleeis, Schokoladensöße, Eierlikör, gerösteten Mandeln und Schlagrahm

„GEBACKENE ERDBEEREN“ auf Rhabarberragout mit Rahmvanilleeis

„KAISERIN ELISABETH“ Crepés mit Erdbeer-Ragout gefüllt und Vanilleeis



### Unsere besondere Empfehlung

**„ITALIENISCHER SPARGEL“** - Weißer und grüner Spargel mit Parmaschinken, Mozzarella, Basilikum und Tomaten überbacken, dazu neue Kartoffeln

### **Brunchen Sie mit uns! An allen Sonn- und Feiertagen**

Der Brunch wird am Tisch serviert und besteht aus:

Naturjoghurt mit und ohne Früchten, „Müsli-Ecke“

heimischen Fische in Zitronenbutter, Speck- und Käsebrettchen, verschiedenen Salaten,

knusprig gebratenem Geflügel, Haxen vom Kalb und Schwein, Rauch-Schinken mit selbstgebackenem Brot

Geschnetzeltem aus dem Pfandl, G'sindebraten, Eierspätzle, Knödel

Und dem Besten aus der "Eichen Zuckerküche" zum Abschluss.

Pro Person € 22,50, für Kinder gibt es eine kleine Überraschung.

Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre € 12,50

Bitte vorbestellen!



## UNSERE GESCHENKE UND MITBRINGSEL

Steinmasskrug mit Maibaum	EUR 15,00	Unser <b>Griebenschmalz</b>	EUR 4,00
Weißbiertglas, Biergläser	EUR 3,00	Unser <b>Bärlauchpesto</b>	EUR 5,00
Eichenhaferl	EUR 4,00	im Eichenhaferl	EUR 8,00
Hausgemachter <b>Hollerblütensirup</b> 0,5l	EUR 5,00	Unsere <b>hausgemachten Marmeladen</b>	EUR 3,00
Hausgemachter <b>Schlehenlikör</b> 0,2l	EUR 9,00	im Stoffsackerl	EUR 7,00

\*\*\*\*\*

### Die 14 christlichen Nothelfer Diesmal: Christophorus



**Christophorus** ist ein frühchristlicher Märtyrer, der vermutlich im 3. oder beginnenden 4. Jahrhundert gelebt hat und als Heiliger verehrt wird.

Christophorus wird in der Ikonographie häufig als Hüne mit Stab dargestellt, der das Jesuskind auf den Schultern über einen Fluss trägt. Er zählt zu den Vierzehn Nothelfern und ist heute besonders bekannt als Schutzheiliger der Reisenden. Nach westlichen Quellen war er ein Riese namens *Offerus*, dessen Erscheinung alle erschreckte, die ihm begegneten. Offerus wollte nur dem mächtigsten Herrscher dienen. Diesen begann er zu suchen. Er fand aber keinen, dessen Macht nicht irgendwie begrenzt war. Nach langer vergeblicher Suche riet ihm ein frommer Einsiedler, unbegrenzt sei nur Gottes Macht, und Offerus solle nur Gott dienen. „Aber wie sagt mir Gott, was ich tun soll?“ Als Gottes Wille solle Offerus seine überragende Gestalt erkennen. Offerus solle an Stelle eines Fährmanns Reisende über einen Fluss tragen und diesen Dienst als den Willen Gottes ansehen. An einer tiefen Furt verrichtete Offerus fortan diesen Dienst. Eines Tages nahm er ein Kind auf die Schulter, um es über den Fluss zu tragen. Zunächst war das Kind sehr leicht, aber je tiefer Offerus in die Furt stieg, desto schwerer schien es zu werden. In der Mitte des Stromes keuchte Offerus schließlich: „Kind, du bist so schwer, als hätte ich die Last der ganzen Welt zu tragen!“ Das Kind antwortete: „Wie du sagst, so ist es, denn ich bin Jesus, der Heiland. Und wie du weißt, trägt der Heiland die Last der ganzen Welt.“ Am anderen Ufer angelangt, setzte Offerus das Kind ab, worauf das Kind zu ihm sagte: „Du hast den Christ getragen, von jetzt an darfst du Christofferus heißen.“

\*\*\*\*\*

Für unsere **kleinen Gäste** gibt's einen Sandspielplatz mit Nestschaukel  
**Spielhaus, Rutsche** und neuer **Hüpfburg** im Biergarten und ein **Spielzimmer**  
mit Kicker, Kletterberg, Spielen, Bällebad und interaktiven Spielen.



\*\*\*\*\*

### Spruch des Monats

*„Denke nicht so oft an das, was dir fehlt, sondern an das, was du hast.“*

*Marc Aurel*

\*\*\*\*\*



### s' Spanferkelessen in der Eiche ab 15 Personen

**EICHEN - VORSPEISETELLER** mit Radi, Radieserl, Fleischpflanzerl, Kaminwurzn, Obatzda, Kräuterquark, Oliven, Tomaten und Schüttelbrot

\*\*\*\*

**GANZES BAYRISCHES SPANFERKEL** knusprig im Ofen gebraten - am Tisch tranchiert mit Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel und Speck - Krautsalat

\*\*\*\*

Großer **EISGUGLHUPF** mit lauwarmem Beerenkompott, Apfelkücherl in der Mandelkruste und Feuerwerk  
pro Person € 33,50

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Für den Sommer suchen wir tatkräftige Servicekräfte und Aushilfen  
für den Biergarten auf 450 €-Basis.  
Bei Interesse bitte telefonisch oder per Email melden, wir freuen uns!

## Die Bamberger Gärtner wirtschaften im Weltkulturerbe

Die Süßholzwurzeln und Bamberger Zwiebeln wurden einst bis nach England exportiert.

Bamberg hat eine über 500 Jahre alte Gärtnertradition - das Viertel östlich der Regnitz ist bis heute geprägt durch die typischen eingeschossigen Gärtnerhäuser. Durch große Haustore gelangt man zunächst in die Tenne und dann in den schmalen langen Garten.



Hier tut sich inmitten der engen städtischen Bebauung plötzlich eine unerwartete Weite auf - ein Reich von Gemüsebeeten, Gewächshäusern und Blumenkübeln.

Dieses Erbe war ein ausschlaggebendes Argument für die Bewerbung zum Weltkulturerbe in den 1990er Jahren. Aber wie arbeitet und wirtschaftet es sich heute, angesichts riesiger Gewächshäuser und maschinell zu bearbeitender Gemüseäcker als kleinstrukturierter Bamberger Gärtnerbetrieb?

Wie können die Traditionsgärtner im heutigen Wettbewerb bestehen?

Begrenzte Flächen, veraltete Technik und Infrastruktur, Konkurrenz durch Bau- und Supermärkte und letzten Endes auch die ausbleibende Kundschaft, die nicht mehr wie früher ins Gärtnerviertel fährt, um Blumenzwiebeln und Gemüse einzukaufen, machen es den Gärtnern in Bamberg schwer. Ja selbst auf dem berühmten Grünen Markt stehen kaum städtische Bamberger Gärtner - zu teuer sind die Standgebühren. Und so gibt es heute nur mehr acht von einst 500 Gärtnern im historischen "Gärtnerviertel".

Doch für diese acht Jahrhundertalten Familienbetrieb gibt es jetzt grünes Licht und Hilfe, sonst verliert die Stadt ihren Status als Weltkulturerbe!

### Die Bamberger Gärtner

Die Bamberger Gärtner setzen auf Qualität, spezielle Bamberger Sorten und Vielfalt.

Sie behaupten sich und führen so eine Tradition fort, die Bamberg weltweit berühmt gemacht hat. Lokale Gemüsesorten sind heute das entscheidende Alleinstellungsmerkmal der Bamberger Gärtner. Und im Grunde haben sie nur drei Möglichkeiten, sich im Wettbewerb durchzusetzen: mit Qualität, mit speziellen Bamberger Sorten und mit Vielfalt.

Das erzeugte Gemüse und Obst wird ausschließlich vor Ort vermarktet.



Ein Besuch lohnt sich sehr, machen Sie einen Ausflug 500 Jahre zurück und erleben Sie die Bamberger Stadtgärten in Ihrer jahrhundertalten Kultur und Nutzbarkeit.



# Ausmal-Bastel-Spaß



## VOGELHÄUSCHEN

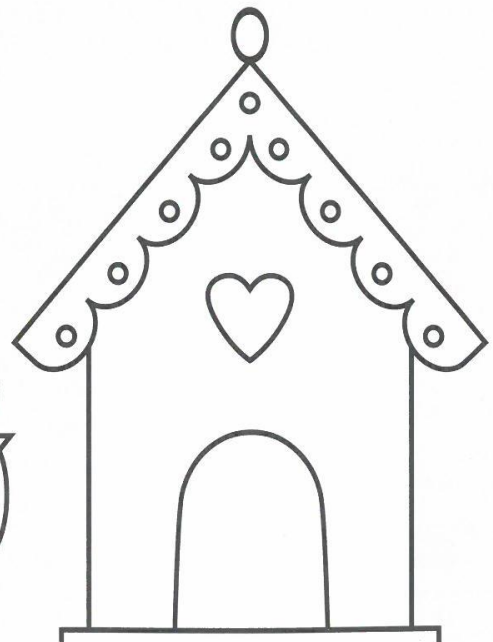
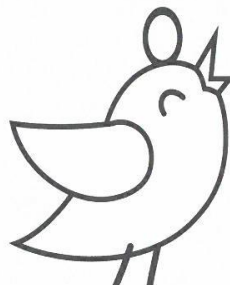
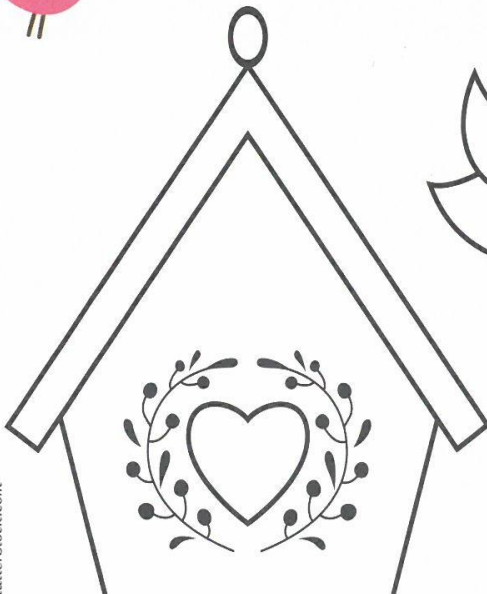
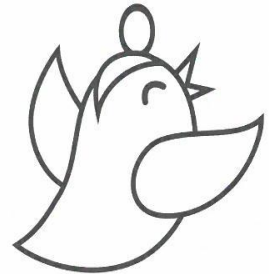
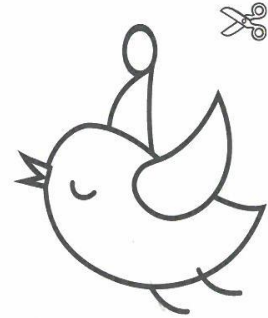
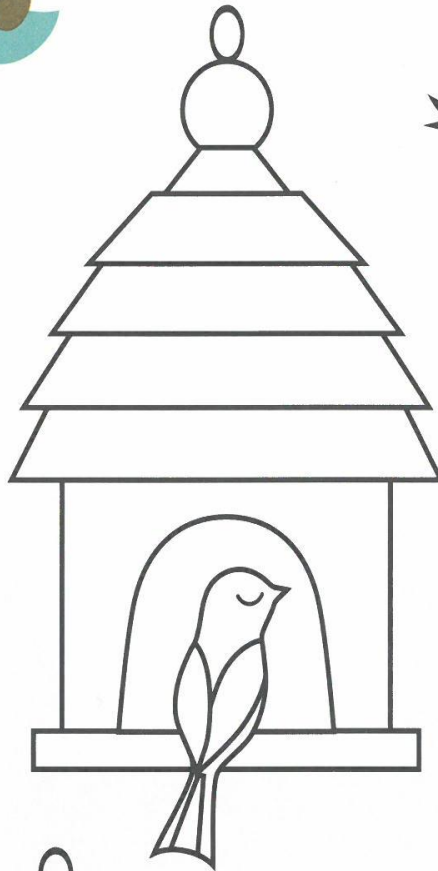
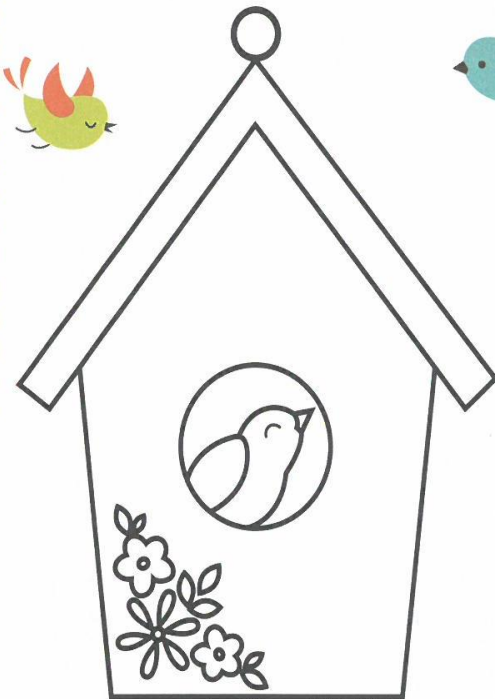
### Das brauchst du:

- Schere
- Nadel
- Schnur
- kleinen Ast

### SO GEHT'S:

- [1] Male die Motive auf der Vorder- und Rückseite mit Holz-, Wachs- oder Filzstiften an.
- [2] Schneide die einzelnen Häuschen und Vögel aus.

- [3] Bitte einen Erwachsenen, mit einer Nadel jeweils ein Loch in die Ringe oberhalb der Häuser und Vögel zu stechen.
- [4] Ziehe jeweils ein Stück Schnur durch die Löcher und verknote es, sodass eine Schlaufe entsteht.
- [5] Die Vogelhäuschen und Vögel hängst du nun mithilfe der Schlaufen in den Ast.



## Irrtümer der Allgemeinbildung - Aufgedeckt und richtig gestellt

**Nur Seidenraupen fabrizieren Seide:** Echte Seide wird von den Larven eines Schmetterlings, des Maulbeerspinner, produziert. Doch auch Spinnenfäden lassen sich zu Seide verarbeiten, die noch feiner und leichter als „Raupenseide“ ist. Auf den Salomoninseln wird noch heute Spinnenseide fabriziert. Allerdings ist der Aufwand, Spinnen als Seideproduzentinnen zu halten ungleich größer als der, Maulbeerspinnerlarven zu züchten.

**Die teuerste Schafwolle heißt Kaschmir:** Die edle Kaschmirwolle stammt nicht von Schafen, sondern von Ziegen. Die Rasse stammt aus China und der Mongolei. Ihr feines, weiches Unterhaar kann nicht wie bei Schafen als ganzes Vließ geschoren werden, sondern muss aufwändig ausgekämmt werden. Deswegen sind Kaschmirprodukte auch so teuer. Gelegentlich wird behauptet, noch mehr koste die Wolle der Pashminaziege, die im Himalaya lebt. Pashminawolle ist jedoch eine Mischung aus Kaschmirwolle und Seide.



**Perlen sind weiß und Diamanten sind farblos:** Rund um die polynesischen Inseln im Pazifik gibt es auch schwarze Perlen, die jedoch selten und deswegen sehr teuer sind. Sie werden von der schwarzlippigen Austernart *Pinctada margaritifera* gebildet. Diamanten dagegen können alle Farben von zarten Gelb-, Blau- und Rottönen bis zu Braun und Schwarz aufweisen. Viele davon sind unansehnlich. Brauchbare bunte Diamanten werden als „Fancy Diamonds“ bezeichnet. Besonders schöne können sogar teurer als klare Diamanten sein.

aus: 1000 Irrtümer der Allgemeinbildung, Christa Pöppelmann, Compact Verlag

## Unser Eichen - Jubiläums- Menü

Wir begrüßen Sie mit einem Glas Prosecco mit Hollerblütensirup oder Orangensaft

TAFELSPITZCONSOMME mit gefüllten Pfannkuchenstreifen und Maultascherl  
oder

Kleiner bunter GÄRTNERSALAT mit Radieserlscheiben und gebackenen Champignons

\*\*\*

Duo von der knuspriger FLUGENTE und bayerischem KRUSTENBRATEN

mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

\*\*\*

EISGUGLHUPF mit Apfel - Mandelkücherl auf lauwarmen Beerenkompott und Feuerwerk

Auf Wunsch mit vegetarischem Hauptgericht:

HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN

mit Spinat und Ricotta gefüllt, dazu gebräunte Butter und Parmesanspäne

\* Weißbiere hell, dunkel, leicht d. Schloßbrauerei KT

\* Augustiner Hell und Dunkel, Clausthaller alkoholfrei

\* Afri Cola, Bluna Zitrone, Cola - Mix, Säfte,  
Schorlen, Mineralwasser

\* Café, Cappuccino, Espresso

\* unsere Hausweine Dornfelder rot, Pinot Grigio weiß

\* Stoffservietten, Schmalz und Brot (abends ein kleiner  
Gruß aus der Küche)

Für schlaue Geldfuchse pro Person € 53,00 alles inklusive ab 5 Personen für 4 Stunden!

Extra berechnet werden: Champagner - Schnäpse - Edelbrände - Änderungen vorbehalten -

\*Vegetarische Alternative: Südtiroler Schlutzkrappen in brauner Butter mit Parmesanspänen

\*\*\*\*\*

## Feiern in der EICHE

Für Ihre Geburtstags- oder Familienfeier, ihr Geschäftsessen, Klassentreffen, Wiedersehen oder Hochzeitsfeier stehen Ihnen gemütliche Stuben und Erkerzimmer für 10-60 Personen zur Verfügung, die wir stilvoll und mit viel Liebe dekorieren und gerne für Sie reservieren. Wir beraten Sie mit Freude und machen Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Und wenn es einmal später wird, beherbergen wir Sie gerne in einem unserer gemütlich eingerichteten Gästezimmer.

Familie Mendel

## Wie wär's mit einem Geschenkgutschein?

Individuell gestaltete Geschenkgutscheine  
einzulösen im Restaurant oder Hotel  
Erhalten Sie an der Rezeption.

